



**Menu CHF 85.-**  
**Freitag, 11. September 2026**

Grüner Salat | Mariniertes Alpenkäse | Croutons  
**Green salad | Marinated alpine cheese | Croutons**  
Salade verte | Fromage des Alpes mariné | Croûtons

**CHF 18.-**

**Unsere Weinempfehlungen**

**Weisswein**

**Sauvignon blanc**  
Domaine Mathieu SA,  
Chalais, Sierre, Wallis

**75 cl CHF 69.-**

**Rotwein**

**Selection Christiania**  
Chai du Baron,  
Bramois, Wallis

**75 cl CHF 59.-**



Orangen-Rüeblicremesuppe  
**Orange and carrot cream soup**  
Crème de carottes à l'orange

**CHF 14.-**

Rindhuftsteak | Kräuterbutter  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark | Gemusespiess  
**Beef rump steak | Herb butter**  
**Baked potato with herb quark | Vegetable skewer**  
Steak de rumsteck de bœuf | Beurre aux herbes  
Pomme de terre au four au séré d'herbes | Brochette de légumes

**oder / or / ou**

Wolfsbarschfilet | Peperonata | Reistimbale  
**Sea bass fillet | Peperonata | Rice timbale**  
Filet de loup de mer | Peperonata | Timbale de riz

**CHF 54.-**  
**Ladies cut CHF 45.-**

**oder / or / ou**

Vegetarische Frühlingsrollen | Wok- Gemüse |  
Basmati Reis | Sweet - Chilli - Sauce  
**Vegetarian spring rolls | Wok vegetables |**  
**Basmati rice | Sweet chili dip**  
Rouleaux de printemps végétariens | Wok de légumes |  
Riz basmati | Sauce chili douce

**CHF 32.-**

Nuss-Nougat-Pancake  
Beerenragout | Kaffeeglace  
**Nut and nougat pancake**  
**Berry compote | Coffee ice cream**  
Pancakes aux noix et au nougat  
Compote de baies | Glace au café

**CHF 14.-**